

# SIEMENS

## **Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione**

leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dal forno.

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e vengono descritti i singoli componenti della cucina nuova. Inoltre, vengono illustrate le singole fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

## **Istruzioni per l'uso**

---

**HB 953R50**

**it**

**9000 467 201**

# Indice

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
Prima del montaggio .....	4
Avvertenze per la sicurezza .....	4
Cause dei danni .....	6
<b>La Sua nuova cucina</b> .....	<b>7</b>
Selettore funzioni .....	8
Selettore temperatura .....	9
Pulsanti e display .....	9
Vano di cottura .....	10
Accessori .....	10
<b>Prima di iniziare a utilizzare il forno</b> .....	<b>11</b>
Riscaldamento del forno .....	12
Pulizia degli accessori .....	12
<b>Regolazione del forno</b> .....	<b>12</b>
Tipo di riscaldamento e temperatura .....	12
Il forno deve disattivarsi automaticamente .....	13
Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente .....	14
Riscaldamento rapido .....	15
<b>Ora</b> .....	<b>16</b>
Regolazione .....	16
<b>Suoneria</b> .....	<b>16</b>
Regolazione .....	16
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>17</b>
Detergente .....	18
Sostituzione delle lampade del forno a sinistra o a destra .....	22
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>23</b>

# Indice

<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>24</b>
<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b>	<b>25</b>
Risparmio energetico .....	25
Smaltimento a norma di legge .....	25
<b>Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio</b> .....	<b>26</b>
Dolci e biscotti .....	26
Consigli per la cottura in forno .....	29
Carne, pollame, pesce .....	30
Consigli per la cottura in forno e al grill .....	35
Sformati, gratin, toast .....	35
Cibi pronti .....	36
Ricette speciali .....	37
Scongelamento .....	37
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>38</b>
<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>39</b>

---

# Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

---

## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

### Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

---

## Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

## **Vano di cottura caldo**

Pericolo di scottature!

Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Possibile fuoriuscita di vapore caldo.

Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

## **Accessori e stoviglie caldi**

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

## **Riparazioni effettuate in modo improprio**

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio assistenza adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile corrispondente nella scatola o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

---

## Cause dei danni

### **Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura**

Non riporre gli accessori sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C, non collocare le stoviglie sul fondo del forno.

Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non risultano più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

### **Acqua nel vano di cottura caldo**

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

### **Alimenti umidi**

Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.

### **Fuoriuscita del succo della frutta**

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

### **Raffreddamento con porta del forno aperta**

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Anche se la porta del forno è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

### **Guarnizione del forno molto sporca**

Se la guarnizione del forno è molto sporca, durante il funzionamento del forno, la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione del forno.

### **Porta del forno come superficie d'appoggio**

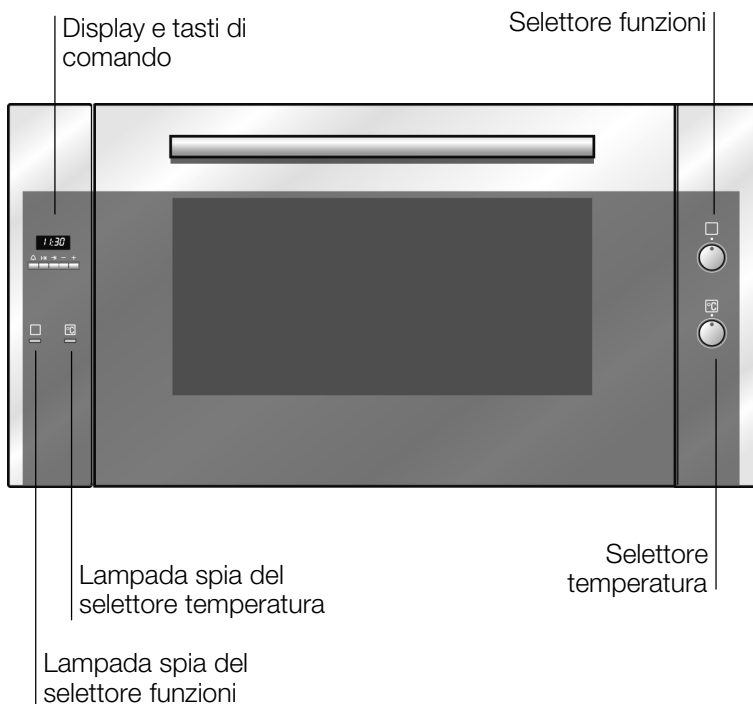
Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno aperta. Non posare stoviglie o accessori sulla porta del forno.

### **Trasporto dell'apparecchio**

Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

# La Sua nuova cucina

Viene qui presentata e descritta la Sua nuova cucina. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.













## Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

## Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.




Posizione	Tipo di utilizzo
0 Posizione zero	Il forno è spento.
 Aria calda 3D*	Per dolci e biscotti su 1 - 2 livelli. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
 Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e arrostiti magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 Funzione cottura pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldamento, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si scaldano la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
 Grill ventilato	Per la cottura arrostito di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
 Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
 Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
 Riscaldamento inferiore	Per ultimare la cottura, ridurre e dorare. Il calore viene distribuito dal basso.
 Scongelamento	Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
 Riscaldamento rapido	Per preriscaldare rapidamente il forno senza accessori.
 Lampadina del forno	Per accendere la lampadina del forno.


\* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Quando si effettuano le impostazioni, la lampadina nel vano cottura si accende.

## Selettore temperatura




Con il selettore temperatura è possibile impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione		Significato
●	Posizione zero	Il forno non riscalda.
60-250	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano cottura in °C.
	Livelli grill	I livelli grill per la superficie piccola  e grande  .

La lampada  spia si illumina quando il forno è in funzione. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

## Pulsanti e display

Con i pulsanti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Nel display vengono visualizzati i valori impostati.


 Tasto suoneria	Consente di impostare la suoneria.
 Premere il tasto Durata	Consente di impostare la durata di cottura.
 Tasto Fine	Consente di impostare l'ora di conclusione della cottura in forno.
- Tasto Meno	Consente di ridurre i valori impostati.
+ Tasto Più	Consente di aumentare i valori impostati.

---

## Vano di cottura

Nel vano di cottura si trova la lampadina del forno. Una ventola di raffreddamento impedisce il surriscaldamento del forno.

### Lampadina del forno

Durante il funzionamento, la lampadina all'interno del vano di cottura si accende. Posizionando il selettore funzioni sul simbolo  è possibile accendere la lampadina anche a forno spento.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta. Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

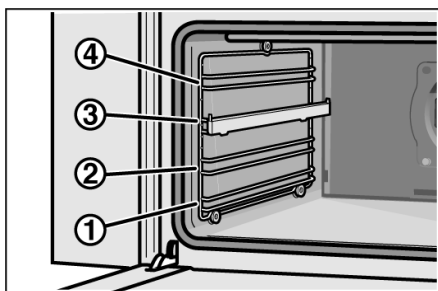
Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

---

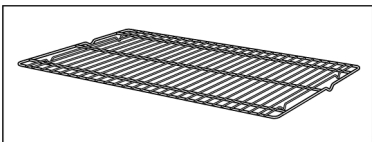
## Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 4 differenti livelli.

Grazie alla guida di estrazione al livello 3, è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.

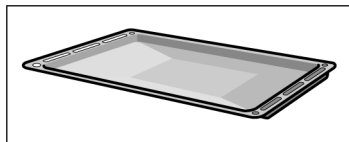


Quando si surriscaldano gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.



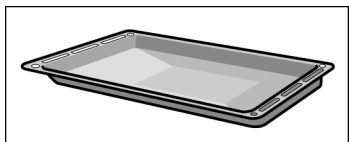
### **Griglia**

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.



### **Teglia da forno smaltata**

per dolci e biscottini.



### **Leccarda**

per dolci succosi, biscotti, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso, quando si cuoce direttamente sulla griglia.

---

## **Prima di iniziare a utilizzare il forno**

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti cui prestare attenzione”.

Controllare in primo luogo se sul display lampeggiano il simbolo A e tre zeri.

**Se sul display lampeggiano il simbolo A e tre zeri**

Impostare l'ora attuale.


1. Premere il tasto Durata **I→I** e il tasto Fine **→I** contemporaneamente.  
Il display visualizza 0.00.

2. Servendosi del tasto +, impostare l'ora.


Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita. In questo modo l'apparecchio è pronto per l'uso.

---

## Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con Aria calda 3D  a 240 °C.

Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Impostare Aria calda 3D  mediante il selettore funzioni.
2. Impostare 240 °C mediante il selettore temperatura.

Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

---

## Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

---

## Regolazione del forno

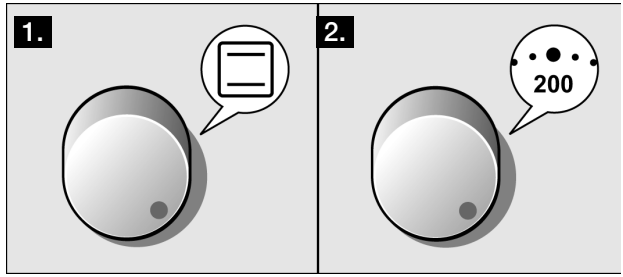
Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione dei parametri di tempo*.

---

## Tipo di riscaldamento e temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura e il grado grill servendosi del selettore temperatura.



Il forno inizia a riscaldarsi.

## Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

## Il forno deve disattivarsi automaticamente

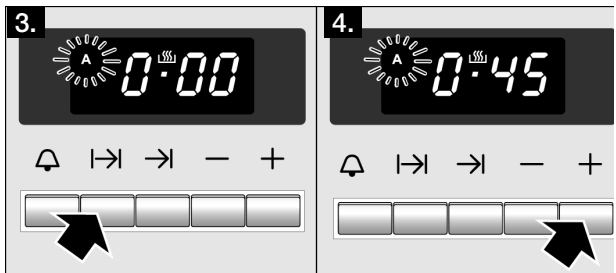
Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2. Indicare ora anche il tempo di cottura (durata) per la pietanza.

Esempio: durata 45 minuti

### 3. Premere il tasto Durata I→I.

Il simbolo A lampeggia.

### 4. Servendosi del tasto +, impostare la durata.



Il forno entra in funzione dopo alcuni secondi. L'ora ricompare. Il simbolo A si illumina sul display.

## La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne.  
Premere il tasto Durata **I→I** e il tasto Fine **→I** contemporaneamente. Il segnale e il simbolo A scompaiono.  
Disattivare il selettore funzioni.

## Modifica dell'impostazione

Premere il tasto Durata **I→I**. Servendosi del tasto + o del tasto -, modificare la durata.

## Interruzione dell'impostazione

Premere il tasto Durata **I→I**. Premere il tasto -, finché il display non visualizza lo zero. Disattivare il selettore funzioni.

---

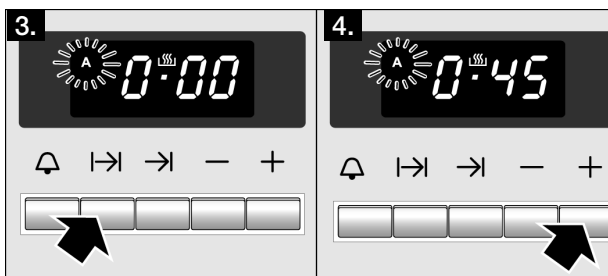
## Il forno deve attivarsi e disattivarsi automaticamente

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo a lungo in forno.

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 4. Il forno entra in funzione.

Esempio: sono le h 10:45. La preparazione della pietanza dura 45 minuti e deve essere pronta per le h 12:45.

5. Premere il tasto Fine **→I**.  
Sul display viene indicato quando la pietanza è pronta.
6. Servendosi del tasto +, posticipare l'ora di fine cottura.



Dopo alcuni secondi l'impostazione viene acquisita.

## La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere il tasto Durata **I→I** e il tasto Fine **→I** contemporaneamente. Il segnale e il simbolo A scompaiono. Disattivare il selettore funzioni.

## Avvertenza

Finché il simbolo A continua a lampeggiare è possibile apportare modifiche. Quando il simbolo resta acceso senza lampeggiare, l'impostazione è stata acquisita.

---

## Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C.

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Portare il selettore funzioni su **▶▶▶**.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Dopo qualche secondo, il forno inizia a riscaldarsi. La spia **☐** si accende.

## Il riscaldamento rapido è terminato

La spia **☐** si spegne. Introdurre la pietanza nel forno e impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

## Interruzione del riscaldamento rapido

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

---

# Ora

In seguito al primo allacciamento o dopo una caduta di corrente, sul display lampeggiano il simbolo A e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

---

## Regolazione

1. Premere il tasto Durata  $I \rightarrow I$  e l'ora di fine cottura  $\rightarrow I$  contemporaneamente.  
Il display visualizza le h. 0.00.
2. Servendosi del tasto +, impostare l'ora.  
Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.

**Modifica dell'ora,  
p. es. passare dall'ora  
legale all'ora solare**

Premere il tasto Durata  $I \rightarrow I$  e l'ora di fine cottura  $\rightarrow I$  contemporaneamente e modificare l'ora mediante il tasto + o -.

---

# Suoneria

La suoneria può essere utilizzata come orologio da cucina. funziona indipendentemente dal forno.

---

## Regolazione


1. Premere il tasto suoneria  $\triangle$ .  
Il simbolo  $\triangle$  lampeggia.
2. Servendosi del tasto +, impostare l'ora della suoneria.

La suoneria entra in funzione dopo alcuni secondi. Il simbolo  $\triangle$  è acceso sul display.


**Il tempo impostato è  
trascorso**

Risuona un segnale acustico. Premere il tasto suoneria  $\triangle$ . Il segnale cessa. Il display visualizza 0.00. Dopo alcuni secondi viene nuovamente visualizzata l'ora.

### **Modifica dell'ora della suoneria**


Premere il tasto suoneria . Servendosi del tasto + o del tasto –, modificare l'ora.

### **Cancellazione dell'impostazione**

Premere il tasto suoneria . Premere il tasto –, finché il display non visualizza lo zero.

### **Il tempo della suoneria e la durata scorrono simultaneamente**

I simboli si illuminano. L'ora della suoneria scorre in background.

Per visualizzare la durata rimanente  $I \rightarrow I$ , l'ora di fine cottura  $\rightarrow I$ , la suoneria  o l'ora: premere il tasto corrispondente.

Il parametro richiesto viene visualizzato sul display per alcuni secondi.

---

## **Cura e manutenzione**

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

### **Avvertenze**

Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

## Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- detersivi a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

### Settore

### Detergente

---

Parte frontale del forno

Soluzione di lavaggio calda:  
pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.  
Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.

Acciaio inox

Soluzione di lavaggio calda:  
pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.  
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.  
Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detersivo con un panno morbido.

---

Vetri delle porte

Detergente per vetri:  
pulire con un panno morbido.  
Non utilizzare raschietti per vetro.

---

Superfici smaltate  
(superficie liscia)

Per agevolare la pulizia, è possibile attivare l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente rimuovere la porta dell'apparecchio.

Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto utilizzando uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati utilizzando un panno umido e detersivo per piatti.

In caso di sporco resistente, pulire il forno con un detersivo apposito in gel che può essere applicato in modo mirato.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

<b>Settore</b>	<b>Detergente</b>
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuoverla!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

### **Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura**

La parete posteriore e le pareti laterali del vano di cottura sono rivestite con uno strato in smalto autopulente in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando il forno è in funzione. Il risultato è quindi migliore quanto più elevata è la temperatura e quanto più a lungo il forno resta in funzione.

Se lo sporco permane anche dopo vari cicli di esercizio, pulire la parete posteriore e le pareti laterali con una soluzione di lavaggio calda e una spugna morbida.

Con il tempo è possibile che compaiano variazioni cromatiche indelebili che comunque non danneggiano la superficie smaltata.

#### **Avvertenze importanti**

Non utilizzare detersivi abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irreparabilmente il rivestimento.

Non trattare mai la parete posteriore o le pareti laterali con detergente per forno.

Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con il rivestimento, rimuoverlo immediatamente con una spugna morbida e acqua abbondante.

### **Pulizia del fondo e della parete superiore del vano di cottura**

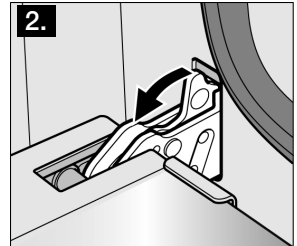
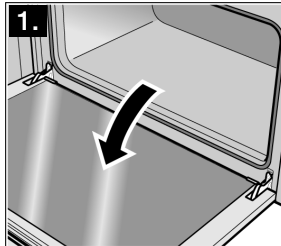
Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente apposito. Utilizzare esclusivamente quando il vano di cottura è freddo. Non utilizzare mai pagliette d'acciaio o detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

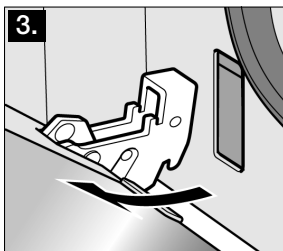
### **Sgancio della porta del forno**

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Spostare le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

Fare attenzione a non chiudere la porta del forno quando le leve di bloccaggio sono ribaltate verso l'alto. Le cerniere possono essere piegate e causare danni alle superfici in smalto.

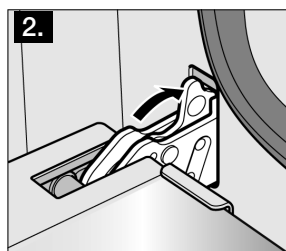
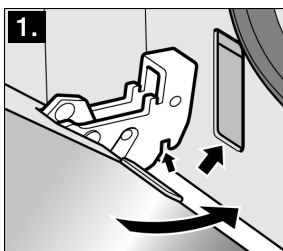


3. Posizionare obliquamente la porta del forno. Afferrare con le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora un po' ed estrarre.



## Aggancio della porta del forno

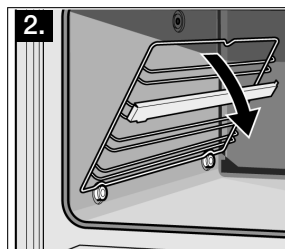
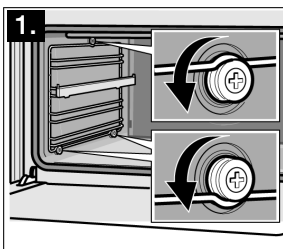
1. Durante l'operazione di aggancio della porta del forno è necessario accertarsi che l'intaccatura in basso sulle cerniere si innesti in posizione nella fessura prevista.
2. Abbassare nuovamente le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra, quindi chiudere la porta del forno.



## Pulizia dei supporti

I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia.

1. Svitare dapprima le due viti in basso e successivamente la vite in alto.
2. Ribaltare il supporto in alto e procedere alla rimozione.



Per la pulizia dei supporti utilizzare del detersivo e una spugna oppure una spazzola.

## Sostituzione delle lampade del forno a sinistra o a destra

Sostituire le lampade del forno bruciate. Le lampade di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato.

Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampade.

1. Disattivare il dispositivo di protezione nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro ruotando verso sinistra.



4. Sostituire la lampada del forno con una dello stesso modello.
5. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.
6. Rimuovere il canovaccio e attivare nuovamente il dispositivo di protezione.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di un minimo problema. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Avvertenze/rimedio</b>
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile della cucina è integro.
	Calo di corrente.	Verificare se la lampada della cucina funziona.
Non è possibile disattivare il forno.	Il comando elettronico è guasto.	Disattivare la protezione. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display dell'ora lampeggia.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso.	Controllare o sostituire il dispositivo di protezione.
	Il selettore funzioni non è stato impostato.	Impostare il selettore funzioni.
Il vetro della porta è rotto.		Disattivare l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Succo di frutta o macchie di albume sulle superfici smaltate.	Sughi dei dolci o della carne.	Alterazione innocua dello smalto. Questo fenomeno non può essere eliminato.

**Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.**

Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

---

# Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Il numero di telefono e l'indirizzo del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

## Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova a destra, a lato della porta del forno.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎
----------------------------------

---

# Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli per risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

---

## Risparmio energetico

Riscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire meno possibile la porta del forno.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

---

## Smaltimento a norma di legge



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

---

# Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

## Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'inserimento di cibi nel vano di cottura freddo e vuoto.

Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle.

Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

---

## Dolci e biscotti

### Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo. Con gli stampi chiari in metallo poco spesso, oppure con gli stampi in vetro, i tempi di cottura aumentano e il dolce non assume una colorazione uniforme.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del costruttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali, di conseguenza, le dosi dell'impasto e le indicazioni della ricetta possono variare.






## Tabelle

Le tabelle indicano il tipo di riscaldamento ottimale per i vari dolci e biscotti.








La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. La prima volta provare con il valore più basso. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore maggiore.










Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura di 5-10 minuti.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione "Consigli per la cottura in forno" in appendice alle tabelle.

Dolci in stampi	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Torte impasto semi-liquido, semplici	Stampo a ciambella/rettangolare	2		150-170	50-60
Dolce alla frutta, impasto semi-liquido	Stampo a cerniera/da budino	2		170-190	50-60
Pan di Spagna, 6 uova preriscaldare	Stampo a cerniera scuro	3		150-170	30-40
Torta (pasta frolla) di frutta/ricotta*	Stampo a cerniera scuro	3		150-170	70-90
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro	2		170-190	60-70

\* Terminata la cottura, fare riposare i dolci nell'apparecchio spento e chiuso per circa 20 minuti.

<b>Dolce sulla teglia</b>	<b>Accessori</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Tempo cottura in minuti</b>
Impasto con farcitura asciutta	Teglia	3		150-170	30-40
Impasto con farcitura succosa (frutta)	Teglia	3		150-170	40-60
Impasto lievitato con farcitura asciutta	Teglia	3		150-170	30-40
Impasto lievitato con farcitura succosa (frutta)	Teglia	3		150-170	40-60
Rotolo di pan di Spagna preriscaldare	Teglia	3		170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	3		150-170	30-45
Pizza	Teglia	3		200-220	25-35

<b>Pasticcini</b>	<b>Accessori</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C</b>	<b>Durata della cottura in minuti</b>
Biscottini	Teglia	3		140-160	15-25
	Teglia + leccarda	2+4*		140-160	25-35
Biscotti	Teglia	3		140-160	20-35
	Leccarda + teglia	2+4*		140-160	30-45
Amaretti	Teglia	3		80-100	100-150
Meringa	Teglia	3		110-130	30-40
Bignè	Teglia	3		210-230	35-45
Torta di pasta sfoglia	Teglia	3		180-200	20-30
Dolci a base di impasto lievitato	Teglia	3		190-210	20-30

\* Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

## Pane e pagnotte

Se non indicato diversamente, per la cottura del pane preriscaldare il forno.

Non versare mai acqua nel forno caldo.

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Pane lievitato con 1,2 kg di farina	Teglia	2		250/190	5-10/35-45
Pagnotte (non preriscaldare)	Teglia	3		200-220	25-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia	3		170-190	15-20

## Consigli per la cottura in forno

Si desidera seguire una propria ricetta.

Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Si desidera verificare che il dolce sia completamente cotto.

Circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, forare la parte superiore del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.

Il dolce si sgonfia.

La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.

Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.

Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

La parte superiore del dolce diventa troppo scura.

Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.

Il dolce è troppo secco.

A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La volta successiva, aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (ad es. la torta al formaggio) hanno un bell'aspetto, ma all'interno sono molli e umidi (è presente dell'acqua).

---

I dolci sono colorati in modo irregolare.

---

La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.

---

Il succo della frutta trabocca.

---

Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.

---

Si sono usati più ripiani per la cottura. I pasticcini sulla teglia superiore sono più scuri di quelli sulla teglia inferiore.


---

Durante la cottura di dolci succosi si produce acqua di condensa.

---

La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.

---

Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più regolare. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento super./infer.  su un solo livello. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.

---

La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.


---

La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.

---

Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.

---

Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda . Non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

---

Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

---

---

## Carne, pollame, pesce

### Avvertenze per le stoviglie/pentole

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la leccarda.

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni del tegame e deve chiudersi bene.

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

### **Avvertenze per la cottura di arrosti**

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1-2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro. I tegami in acciaio inossidabile non sono sempre adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura maggiore e/o un tempo di cottura più lungo.

### **Avvertenze per la cottura al grill**

Per la cottura al grill, chiudere sempre il forno.

Prima di inserire la pietanza, preriscaldare il grill per circa 10-15 minuti.

Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia. Se si prepara una sola porzione, si consiglia di posizionarla al centro della griglia.

Inserire anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Non inserire la teglia o la leccarda al livello 4.

Si deformerebbe a causa del calore intenso e potrebbe danneggiare il vano di cottura mentre la si estrae.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi in cottura sul grill trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente.

Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e farlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

## Carne

Carne	Peso	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
<b>Carne di manzo</b>						
Brasato di manzo	1,5 kg	con coperchio	2		170-190	160-180
Roastbeef, cottura media*	1,0 kg	senza coperchio	2		170-190	60-90
Bistecche spesse 3 cm, cottura media		Griglia**	4			15-20
<b>Carne di agnello</b>						
Arrosto di vitello	1,5 kg	senza coperchio	2		140-170	120-140
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto, senza cotenna (ad esempio collo)	1,5 kg	senza coperchio	2		170-200	100-120
Arrosto, con cotenna (ad esempio spalla)	1,5 kg	senza coperchio	2		170-200	110-130

Carne	Peso	Accessori e pentole	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Tempo cottura in minuti
<b>Carne di agnello</b>						
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media	1,5 kg	senza coperchio	2		160-190	90-110
<b>Salsicce</b>		Griglia**	4			10-15
<b>Polpettone</b>	con 500 g di carne	senza coperchio	2		170-200	60-70

\* Girare il roastbeef una volta trascorsa la metà del tempo. Dopo la cottura, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti nel forno.

\*\* Infornare la leccarda al livello 1.

## Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.






Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso. Girare trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura.

Girare i pezzi di pollo trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Pollame	Peso	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Pollo, intero da 1 a 4 pezzi	da 1 kg ciascuno	Griglia*	2		190-210	80-90
Gallinella, intera	1,6 kg	Griglia*	2		190-210	90-110
Intero, intero	3,5 - 4 kg	Griglia*	2		150-170	160-180
Anatra, intera	1,7 kg	Griglia*	2		150-170	100-120
Tacchinella, intero	3,0 kg	Griglia*	2		150-170	110-130

\* Inserite la teglia da forno nell'altezza 1.

## Pesce

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

Girare le porzioni di pesce trascorsi i  $\frac{2}{3}$  del tempo.

Non occorre girare il pesce intero. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce aggiungere nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per il filetto di pesce, stufarlo aggiungendo qualche cucchiaino di liquido.

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Durata in minuti
Pesce, intero	1,5 kg	Griglia*	2		150-175	50-80
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm		Griglia*	4			20-25

\* Inserite la teglia da forno nell'altezza 1.

## Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.

Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

Controllare il livello di inserimento e la temperatura.

La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

## Sformati, gratin, toast

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo il forno si sporca di meno.

Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. I valori presentati nelle tabelle sono da ritenersi indicativi.

Sformati	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		170-190	50-60
Sformato di pasta	Stampo per sformato	2		190-210	40-50

Sformati	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Gratin di patate crude, spessore max. 4 cm	1 stampo per sformato	2		160-180	60-80
	2 stampi per sformato	1+3		150-170	60-80
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia*	3			7-10

\* Inserite la leccarda nell'altezza 1.

## Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Se si utilizza la carta da forno, controllare che questa sia resistente alle alte temperature. Adattare la carta da forno alle dimensioni della pietanza.

Il risultato della cottura dipende in larga misura dal tipo di alimenti. Già negli alimenti crudi vi possono essere irregolarità o bruciature dovute alla precottura.


Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, Grado grill	Durata della cottura in minuti
<b>Pizza, surgelata</b>					
Pizza con fondo sottile	Leccarda	2		200-220	15-25
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		170-190	20-30
<b>Prodotti a base di patate, surgelati</b>					
Patate fritte	Leccarda	3		190-210	20-30
<b>Prodotti da forno, surgelati</b>					
Pagnotte, baguette	Leccarda	2		180-200	10-15
<b>Prodotti da forno, precotti</b>					
Panini o baguette da riscaldare	Leccarda	2		190-210	10-15

## Ricette speciali

### Pasta lievitata

Preparare la pasta lievitata come di consueto. Riporla in una stoviglia termoresistente in ceramica e coprire. Preriscaldare il vano di cottura per 5 minuti. Spegner l'apparecchio e lasciare riposare l'impasto nel vano di cottura.

### Preparazione

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata
Pasta lievitata	Collocare la stoviglia termoresistente	Sul fondo del vano di cottura		Preriscaldare a 60 °C, spegnere l'apparecchio, mettere la pasta lievitata nel vano di cottura	5 min. 20-30 min.


## Scongelamento

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in una pentola apposita.

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Disporre il pollame su un piatto con il petto rivolto verso il basso.

Alimenti surgelati	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
ad es. torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane e pagnotte, dolci e biscotti	Griglia	1		il selettore della temperatura resta disattivato

---

# Acrilamide negli alimenti

## Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

## Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

---

### Generalità

Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

---

### Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

### Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

### Patate fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

---

# Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche e i test dei diversi apparecchi.

In conformità a EN60350 e DIN44547.








## Cottura al forno

Quando si cuoce su due livelli, inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

Biscotti: non sempre teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.





Torta di mele coperta su 1 livello:  
posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Dolci in stampi a cerniera in lamiera stagnata:  
Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra gli stampi a cerniera.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscotti	Teglia	3		140-160	20-35
	Leccarda + teglia	2+4		140-160	30-45
Small cakes, 24 pezzi	Teglia	3		140-160	20-30
Small cakes, 48 pezzi	Leccarda + teglia	2+4		140-160	35-45
Pan di Spagna con acqua (preriscaldare)	Stampo a cerniera su griglia	2		150-170	30-40
Dolce lievitato	Teglia	3		150-170	40-60
Torta di mele coperta	Griglia + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm	1		180-200	70-80

## Cottura al grill

Se si cuociono gli alimenti direttamente sulla griglia, introdurre anche la leccarda al livello 1. In questo modo viene raccolto il liquido e il forno resta più pulito.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Per dorare i toast preriscaldare per 10 minuti	Griglia	4			0,5-2
Hamburger di carne, 20 pezzi * 5 minuti, preriscaldare	Griglia	4			20-25

\* Girare dopo  $\frac{2}{3}$  del tempo.